Gâteau de Riz ALSA

Produit en Lorraine

LES PLUS PRODUIT

- Source de calcium
- Chaque jour dans votre menu avec des portions adaptées aux recommandations du GEMRCN*.
- Sans conservateur
- Sans exhausteur de goût
- Sans arachide

INFORMATIONS PRODUIT

Dénomination légale du produit : préparation pour Gâteau de Riz.

Mode d'emploi : délayer la quantité nécessaire de la préparation pour Gâteau de Riz ALSA dans une partie du lait 1/2 écrémé, froid. Porter à ébullition le reste du lait. Y incorporer le mélange obtenu et laisser cuire pendant 5 minutes sans cesser de remuer. Disposer en moules ou en ramequins. Servir après complet refroidissement.

Dosage : 180g / 1L de lait 1/2 écrémé → **Rendement :** 10 portions
900g (le sachet) / 5L de lait 1/2 écrémé → 50 portions

Liste d'ingrédients : sucre, amidon de maïs, riz : 22%, concentré de minéraux du LAIT, gélifiant (carraghénanes), colorants (riboflavine, rocou), arômes.

Allergènes, selon la Directive Européenne (2007/68/CE) :
- présents dans la recette : **LAIT-LACTOSE.**
- peut contenir : gluten-blé, œuf.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g de produit tel que vendu	Pour 100 g de gâteau préparé selon le mode d'emploi	Pour une portion de 120 g de gâteau préparé selon le mode d'emploi	**
Energie	1600 kJ / 380 kcal	410 kJ / 95 kcal	500 kJ / 120 kcal	6
Graisses	<0,5 g	1,5 g	2,0 g	3
- dont acides gras saturés	0,1 g	0,8 g	1 g	5
Glucides	91 g	18 g	22 g	8
- dont sucres	46 g	11 g	13 g	14
Fibres alimentaires	0,8 g	<0,5 g	<0,5 g	NA
Protéines	2,0 g	3 g	3,5 g	7
Sel	0,04 g	0,11 g	0,13 g	2

** % d'Apport de Référence pour un adulte type (8400KJ/2000 kcal).

Le Gâteau de Riz ALSA permet de préparer 50 portions d'environ 120g, en conformité avec la taille de portion recommandée par le GEMRCN* pour les desserts lactés.

Le Gâteau de Riz ALSA, préparé selon le mode d'emploi, contient plus de 100mg de calcium et moins de 5g de lipides par portion. Le GEMRCN recommande de privilégier ce type de desserts avec une **fréquence d'apparition dans les menus d'au moins 6 fois sur 20 repas successifs.**

*GEMRCN : Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson) : oui
Convient aux végétaliens (pas de produits provenant des animaux, poissons) : non

Unilever Food Solutions

Mise à jour en Décembre 2014, n°19918701, rédigée par le service Qualité

Gâteau de Riz

ALSA

INFORMATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques microbiologiques, selon le règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires :

	M - cfu/g
Salmonella	absence dans 25 g
Staphylococcus aureus	100
Escherichia coli	10

DLUO Minimum Garantie Réception Entrepôt : 120 jours

Mode de conservation du produit :
Avant ouverture : conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.
Après ouverture : bien refermer le sachet et conserver dans un endroit frais et sec, à température ambiante inférieure à 25°C.

Après ouverture, une fois le produit reconstitué, nous vous recommandons de le conserver en chambre froide à température positive et de le consommer dans un délai de 48h.

Qualité : Norme ISO 9001: 2000
HACCP en place
Produit non soumis à l'étiquetage OGM, conformément à la réglementation en vigueur
Produit non ionisé
Produit ne nécessitant pas de marque de salubrité

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Plan de palettisation (palette 1200*800) :

ELEMENT	CODIFICATION	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION						AVEC POIDS PALETTE		DIMENSIONS EN MM AVEC HAUTEUR PALETTE			
	NORME GENCOD EAN 13							POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	LONGUEUR PROFONDEUR	LARGEUR	HAUTEUR	VOL. DM3 (pal M3)
UNITE CONSOMMATEUR	**8712566413126**	**ALSA GATEAU DE RIZ 900G**						**0,900**	**0,969**	**60,0**	**170,0**	**220,0**	**2,244**
CARTON	**8712566991877**	**6**					UC/Cart	**5,400**	**6,061**	**388**	**183**	**241**	**17,112**
COUCHE	**8712566413133**	12		CARTON	**72**		UC/Che	**64,800**	**72,732**	**1200**	**800**	**241**	**231,360**
PALETTE	**8712566413140**	4	COUCHE	48	CARTON	**288**	UC/Pal	**259,200**	**315,928**	**1200**	**800**	**1114**	**1,069**

Nomenclature douanière : 19049010

NOUS CONTACTER

UNILEVER France Food Solutions
23 rue François Jacob
92842 RUEIL MALMAISON CEDEX
www.unileverfoodsolutions.fr

Vous pouvez également nous contacter par mail :
Qualite.foodsolutions@unilever.com

Mise à jour en Décembre 2014, n°19918701, rédigée par le service Qualité